

# SAUERTEIG-CRACKER



75 g Sauerteig  
40 g Vollkornweizenmehl  
15 g Öl  
½ TL Salz

- Zu einem glatten Teig verkneten
- 30 Minuten ruhen lassen und dann dünn ausrollen.

---

1 TL Rosmarin  
Öl  
Grobes Meersalz

- Mit etwas Öl bestreichen und mit Rosmarin und Salz bestreuen
- Mit einer Gabel Löcher in den Teig pieken.
- Bei 180 °C Umluft für etwa 25 Minuten backen.